

Rindergulasch

Zutaten für 8 / 4 Portionen

1.600 / 800 g	Rindergulasch
800 / 400 ml	Rinderfond
700 / 350 g	Schalotten
400 / 200 ml	Rotwein
150 / 75 g	Ajvar
6 / 3 EL	Öl zum Braten
2 / 1	Knoblauchzehe
4 / 2 TL	Paprikapulver
1 / 1/2 TL	Majoran, getrocknet
2 / 1 Msp.	Pfeffer
1 Prise	Salz



Zubereitung

Das Fleisch nur mäßig salzen, wenn überhaupt nur mit 1 Prise Salz kurz vor dem Anbraten.

Schalotten schälen und in Streifen schneiden und mit 1 EL Öl goldgelb anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

1 EL Öl erhitzen und das Fleisch portionsweise nach und nach anbraten. Die Fleischportionen entsprechend zur Seite stellen.

Das gesamte Fleisch und die Schalotten kommen zurück in den Topf.

Mit Rotwein ablöschen und den Rotwein zu 2/3 verkochen lassen und auf ungefähr 1/3 reduzieren.

Die Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden.

Nachdem der Rotwein reduziert ist Ajvar, Knoblauch, Paprikapulver, Majoran und Pfeffer hinzufügen und unterrühren.

Das Fleisch und die Schalotten nun mit Rinderfond ablöschen und mit Deckel für ca. 1,5 Stunden bei geringer Hitze auf der Herdplatte garen.

Hinweis: Nach einer Stunde kontrollieren, ob die Soße zu flüssig ist. Falls ja, das Gulasch die letzten 30 Minuten ohne Deckel weiter garen.

Am Schluss das Gulasch nach Belieben abschmecken und gegebenenfalls eindicken.